

# LEBENİYE ÇORBASI

## Malzemeler

- 250 gr kuzu eti
- ½ su bardađı pirinç
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 kg yođurt
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı tuz

## Hazırlanışı

Kuzu etini 10 su bardağı suda haşlayın. Et tamamen pişince sudan alıp tiftikleyin. Ve tekrar aynı suya ekleyin. Suya pirinç, tuz ve karabiber ekleyip kısık ateşte pişirmeye devam edin. Pirinçler açılmaya başlayınca haşlanmış nohutu katın ve kısık ateşte kaynamaya bırakın. Yođurt, sıvıyağ, yumurta ve unu tencereye alın. Ve ırpıcı yardımıyla karıştırın. Tenceredeki yoğurdu kısık ateşte aynı yöne çevirerek kaynayıncaya kadar pişirin. Kısık ateşte kaynayan pirince yoğurdu ekleyin ve 3 dakika daha kısık ateşte pişirin. Tereyağını tavada eritin; içine kuru nane ekleyip, yakmadan çorbanın üzerine dökerek servis edin.

## Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.